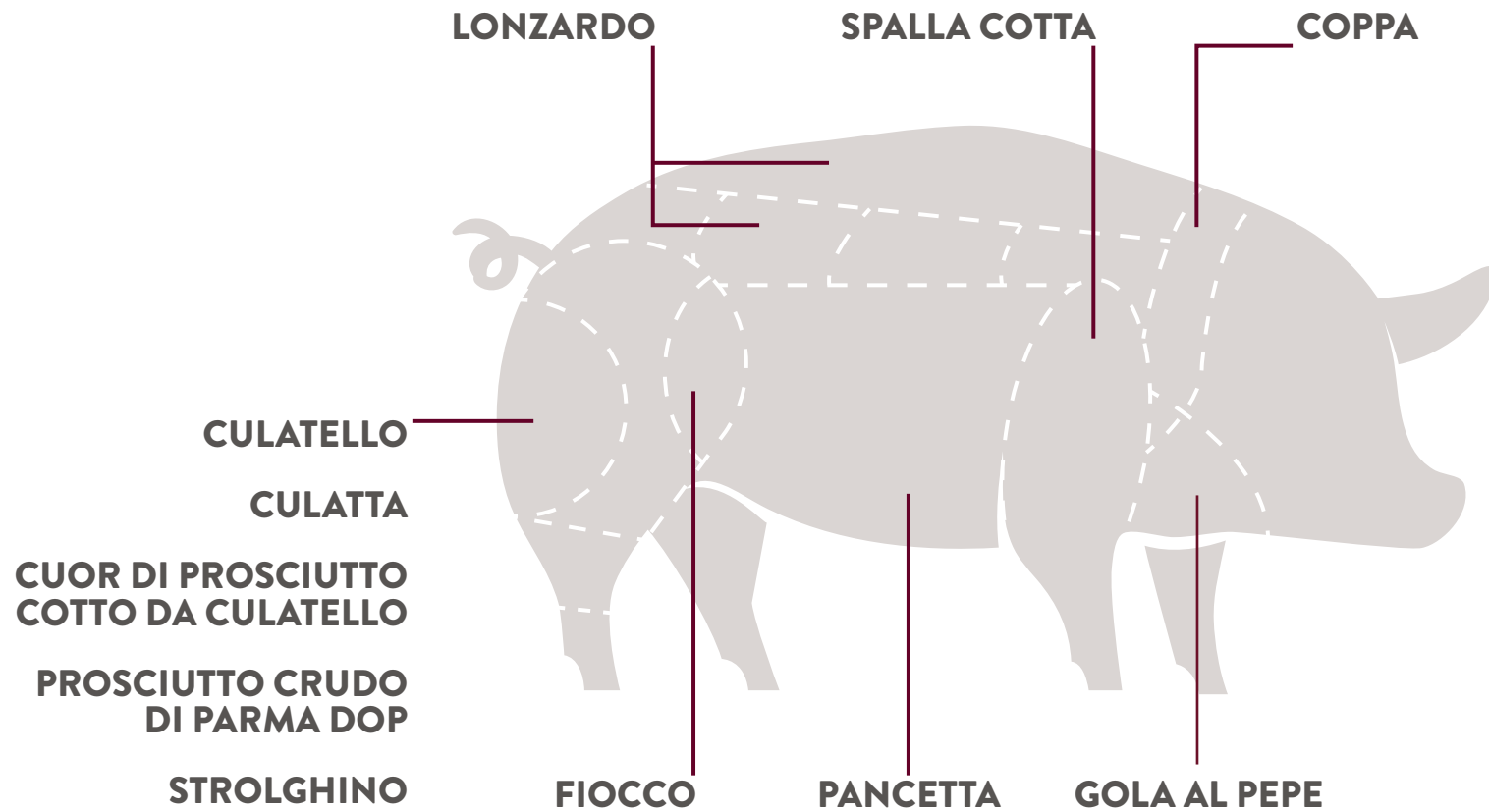




**SAPORI E PROFUMI
DELLA BASSA**

la mappa del **MAIALE**





L'INDICE

Mappa del maiale	2
Il nostro salumificio	4
La nostra terra	5
Culatello	7
Culatta	9
Fiocco	11
Prosciutto crudo di Parma DOP	13
Spalla cotta	15
Cuor di prosciutto cotto da culatello	17
Coppa	19
Pancetta	21
Lonzardo	23
Gola al Pepe	25
Salame Gentile	26
Mariola	27
Strolghino	28
Salame Zibaldino	29



il nostro **SALUMIFICIO**

Angelico è un piccolo laboratorio situato nel territorio del consorzio del Culatello di Zibello, dove le carni vengono sapientemente lavorate artigianalmente ed in modo naturale, secondo l'antica tradizione tramandata di generazione in generazione e custodita con grande rispetto dal **maestro norcino Angelo Capasso**.

La materia prima è di massima qualità perché selezionata seguendo i rigidi disciplinari imposti dal consorzio.

La grande passione di Angelo, il rispetto per la natura e i saperi dell'arte norcina, unitamente alla stagionatura nelle vecchie cantine di mattoni a volta ed il clima umido e freddo dei mesi invernali, completano lo spartito generando una sinfonia di sapori unica ed ineguagliabile.

la nostra **TERRA**

Il cuore della Food Valley italiana, è culla di antiche tradizioni ed eccellenze gastronomiche: proprio qui, nella campagna della bassa parmense, terra famosa in tutto il mondo per le melodie del maestro Giuseppe Verdi, **si producono autentiche eccellenze dell'arte norcina.**

la nostra **ARTE**

- Carni lavorate a Mano e tagli al Coltello
- Corde che legano le Tradizioni ai Sapori
- Piccole quantità realizzate con Grande Cura
- Cantine naturali per sprigionare i Sapori del Tempo

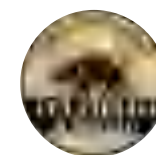




il CULATELLO DI ZIBELLO DOP

IL RE DEI SALUMI. LA SUA LAVORAZIONE È STATA TRAMANDATA
DA GENERAZIONI: SONO NOTI RIFERIMENTI STORICI DEL SUO
CONSUMO GIÀ DAI PRIMI DEL 1700

- ✿ Pezzo anatomico intero, crudo lavorato al coltello e stagionato con sale marino e pepe, **insaccato nella vescica del suino**. Dalla classica forma a pera e legatura a spicchi.
- ✿ Gusto dolce ma tenace. Intenso profumo di cantina al naso.
- ✿ Naturalmente senza glutine e allergeni



Cod. 231



INTERO IN CORDA

Peso netto		var 3,5 - 4,5 kg
Conservazione		In luogo fresco e asciutto

Cod. 331



PULITO, TAGLIATO, SOTTOVUOTO

Peso netto		var 3,2 - 3,8 kg
Conservazione		da 0° a +4°C



la CULATTA DELLA BASSA

LA CONGIUNZIONE FRA IL CULATELLO E IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

- ✿ Pezzo anatomico intero crudo **con cotenna**, lavorato al coltello e stagionato con sale marino e pepe. La parte magra viene ricoperta con uno **strato di sugna** per mantenerne la morbidezza.
- ✿ Sapore dolce e delicato.
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 233



INTERA IN RETE

Stagionatura
min. 12 mesi

Peso netto
Conservazione

var 4,5 - 6 kg
In luogo fresco e asciutto

Cod. 333



PULITA, TAGLIATA, SOTTOVUOTO

Stagionatura
min. 12 mesi

Peso netto
Conservazione

var 4 - 5 kg
da 0° a +4°C



il FIOCCO

IL PRINCIPE DEI SALUMI

- ✿ Pezzo anatomico intero crudo **con cotenna**, lavorato al coltello e stagionato con sale marino e pepe. **Il più magro e più piccolo con minore marezzatura**. La parte magra viene ricoperta con uno **strato di sugna** per mantenerne la morbidezza. **Fitta legatura a otto spicchi**.
- ✿ Sapore dolce e sapido. **Ricorda l'aromaticità del culatello**.
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 332



CON PELLE, PULITO, TAGLIATO, SOTTOVUOTO

Stagionatura
min. 10 mesi

Peso netto
Conservazione

var 1 - 2 kg
da 0° a +4°C



il PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

IL RAPPRESENTANTE DI PARMA E DEL MADE IN ITALY

- ✿ Le cosce sottoposte a salagione e a pre-stagionatura, vengono fatte asciugare per 6-7 mesi. Una volta sugnati i prosciutti vengono poi trasferiti in cantina per la stagionatura.
- ✿ **Forma tondeggiante**, sapore delicato e dolce. Aroma fragrante e caratteristico.
- ✿ Naturalmente senza glutine e allergeni.



INTERO, DISOSSATO, ADDOBBO, SOTTOVUOTO

Cod. 427

Cod. 527

Stagionatura

min. 24 mesi S/O

min. 30 mesi S/O

Peso netto

var 7 - 8,5 kg

Conservazione

In luogo fresco e asciutto



la SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

FRA LE PIÙ ANTICHE SPECIALITÀ DEL PARMENSE VI È LA SPALLA COTTA.
UNO DEI SALUMI PREFERITI DI GIUSEPPE VERDI

- ✿ La carne viene toelettata, salata e lasciata riposare per 4 giorni in cella a temperatura compresa tra 0-4°C. Trascorso questo tempo si procede alla disossatura, insaccatura, legatura e **cottura in salamoia a fuoco lento per più di 12 ore.**
- ✿ Sapore dolce e delicato. Consistenza tenera.
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 217



PULITA, SOTTOVUOTO

| **Conservazione** | da 0° a +4°C



il CUOR DI PROSCIUTTO COTTO DA CULATELLO

PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ CHE COMBINA UN PREGIATO TAGLIO DI CARNE,
QUELLO DEL CULATELLO, CON UNA TECNICA DI COTTURA DEDICATA

- ✿ Dopo il taglio e la rifilatura la carne viene sgrassata e insaporita con sale marino e aromi naturali, legata a mano con corda naturale e successivamente **arrostita con frutta e spezie**.
- ✿ Sapore delicato ma deciso, con note di spezie e frutta matura.
- ✿ Senza glutine e allergeni

Cod. 216



TAGLIATO, SOTTOVUOTO

Peso netto	var 5 kg
Conservazione	da 0° a +4°C



la COPPA DELLA BASSA

PRODOTTO DI LONTANE ORIGINI

- ✿ Rifilata al coltello, **insaccata in pelle di sugna**, stagiona con sale marino, pepe e un misto spezie.
- ✿ Sapore intenso e aromaticità tipica di cantina.
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 222



INTERA IN CORDA

Peso netto	var 2 - 3 kg
Conservazione	In luogo fresco e asciutto

Cod. 322



PULITA, TAGLIATA, SOTTOVUOTO

Peso netto	var 1,5 - 2,5 kg
Conservazione	da 0° a +4°C



la PANCETTA ARROTOLATA

**PANCETTA DALLA LUNGA STAGIONATURA
E BASSO CONTENUTO DI SALE**

- ✿ La pancetta insaporita con sale marino, pepe e aromi, viene **arrotolata con la sua cotenna**, legata e messa a stagionare.
- ✿ Gusto dolce ma di carattere.
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 223



ARROTOLATA, TAGLIATA, SOTTOVUOTO

Stagionatura
min 10 mesi

Conservazione | da 0° a +4°C



il LONZARDO

PRODOTTO ESCLUSIVO, NON IL SOLITO LARDO

- ✿ Dopo il taglio e la rifilatura della carne al coltello, viene insaporito con sale marino, pepe e piante aromatiche e messo a stagionare.
- ✿ **Il Gusto sapido della lonza si unisce alla morbidezza e dolcezza del lardo.**
- ✿ Senza glutine e allergeni.

Cod. 221



TAGLIATO, SOTTOVUOTO

Stagionatura
min 4 mesi

Peso netto
Imballaggio
Conservazione

var 1,5 - 3 kg
1 pezzo per cartone
da 0° a +4°C



La **GOLA al PEPE**

PRODOTTO TIPICO DELLA CULTURA PARMENSE, IL CUGINO DEL GUANCIALE

- ✿ Ottenuto dalla lavorazione **della gola del maiale**. Dopo il taglio e la rifilatura della carne al coltello, viene insaporito con sale marino, pepe e aromi e messo a stagionare.
- ✿ Gusto dolce, **leggermente pepato e affumicato**
- ✿ Senza glutine e allergeni



Cod. 219

INTERO, SOTTOVUOTO

Stagionatura

min 2 mesi

Peso netto

Conservazione

var 1 - 1,5 kg

da 0° a +4°C



La BRESAOLA DELLA BASSA

PRODOTTO DI NICCHIA

- ✿ Ottenuto lavorando il taglio **Punta d'Anca** di **Limousine Francese**.
- ✿ Il suo valore aggiunto è quello di **stagionare nelle cantine naturali dei Culatelli**.
- ✿ Aroma completamente diverso dalle altre bresaole.

Cod. 340



PULITA, SOTTOVUOTO

Peso medio		var 1,5 - 2 kg
Conservazione		+4°C

Cod. 240

INTERA IN CORDA

Peso medio		var 1,5 - 2 kg
-------------------	--	----------------



il SALAME GENTILE

I SALAMI DELLA BASSA

- ✿ La carne macinata unita con una speciale concia di vino, pepe ed aglio viene insaccata nel caratteristico **budello gentile** e posto a stagionare.
- ✿ Forma cilindrica di 60-70 cm.
- ✿ Consistenza e gusto morbido, con lieve nota aromatica di aglio.
- ✿ Senza glutine e allergeni.



Cod. 203

INTERO IN CORDA

Peso netto		var 700g
Conservazione		In luogo fresco e asciutto



la **MARIOLA**

I SALAMI DELLA BASSA

- ✿ La carne macinata unita con una speciale concia di vino, pepe ed aglio viene insaccata **nell'intestino del maiale (mulette)** e posto a stagionare.
- ✿ Forma tondeggiate lunga 10-12 cm.
- ✿ Gusto deciso ma consistenza morbida.
- ✿ Senza glutine e allergeni.



Cod. 204

INTERA, SOTTOVUOTO

Peso netto	var 600g
Conservazione	da 0° a +4°C



lo STROLGHINO

I SALAMI DELLA BASSA

- ✿ Le rifilature di **Culatello unite** con una speciale **concia di vino**, pepe ed aglio vengono insaccate nella **budellina di maiale**, successivamente messe a stagionare.
- ✿ Forma cilindrica di circa 20 cm.
- ✿ Gusto fresco e dolce, ma di carattere.
- ✿ Senza glutine e allergeni.



Cod. 201

INTERO, SOTTOVUOTO

Peso netto	var 250 - 300 g
Conservazione	da 0° a +4°C



il SALAME ZIBALDINO

I SALAMI DELLA BASSA

- ✿ La carne macinata unita con una speciale concia di vino, pepe ed aglio viene insaccata nella **coda di scrofa** e posto a stagionare.
- ✿ Forma cilindrica di 30-40 cm.
- ✿ Consistenza morbida ma gusto intenso e deciso.
- ✿ Senza glutine e allergeni.



Cod. 202

INTERO IN CORDA

Peso netto	var 350 - 400 g
Conservazione	In luogo fresco e asciutto



il COTECHINO

Cod. 207

INTERO, SOTTOVUOTO

Peso netto

Circa 700 g

Conservazione

da +4° a +7°C



la MARIOLA *da* CUOCERE

Cod. 206

INTERO, SOTTOVUOTO

Peso netto

1.5/1.8 kg

Conservazione

da +4° a +7°C



il PRETE

Cod. 208

INTERO, SOTTOVUOTO

Peso netto	1.5/2 kg
Conservazione	da +4°



lo ZAMPONE

Cod. 200

INTERO, SOTTOVUOTO

Peso netto	1 kg
Conservazione	da +4°







SALUMIFICIO ANGELICO SRL

Via Azzali, 67 - 43019 Diolo di Soragna - Parma (PR) - Italia

Cell. +39 3471493291

salumificioangelico@gmail.com



Salumificio Angelico



salumificioangelico